



Carte de saison
Hiver - Printemps



Depuis 1947
Tradition, qualité et innovation

Nous disposons de cartes contenant des informations sur les allergies et intolérances alimentaires, demandez à nos serveurs.
Règlement (UE) 1169/2011 R.D. 126/2015

LE GOÛT DE LA TRADITION

**Bienvenue dans la gastronomie ¡Levante Almeriense!
Nous vous présentons notre Menu Hiver-printemps.**

Dans le passé, nous demandions “quelque chose pour vous mettre en appétit” lorsque nous mangions un morceau,

Nous recommandons:

- JAMBON JABUGO (5 J.) 100% NOURRI AUX GLANDS DE NOTRE RÉSERVE PRIVÉE
AVEC BOULES DE MELON 28,50€
- FOIE GRAS DE CANARD, PYRAMIDE AUX FIGUES ET FROMAGE DE CHÈVRE 22,80€
- DUO DE PATÉS TRADITIONNELS A BASE DE LOTTE ET DE POISSON DE FOND MARIN AUX
PIGNONS DE PIN ET À L'HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE (RECETTE MAISON TRADITIONNELLE) .. 13,00€
- CARPACCIO DE BOEUF, CHEVREUIL, SALADE DE FROMAGE ET FOIE GRAS 16,80€
- JOUE DE MORUE AUX CREVETTES ET À L'AIL 19,75€

VOUS POUVEZ AUSSI DEMANDER L'UN DE NOS “INCONTOURNABLES”:

- ROULEAU D'AUBERGINE, FOURRÉ AUX ANCHOIS ET CREVETTES (UNITÉ) 4,25€
- ROULEAU DE POULPE ET D'ÉPINARD SAUTÉS À L'AIL (UNITÉ) 3,50€
- TARTELETTES DE VERA “AVIO” DE PAIN DE MAIS AVEC LÉGUMES ET ANCHOIS FRAIS (UNITÉ) .. 4,00€
- FRITURE DE PETIT POISSON ET CROUSTILLANT D'ALGUE (UNITÉ) 3,50€
- CASSOLETTE D'ESPADON ET DE LÉGUMES (UNITÉ) 3,75€
- ASSORTIMENT DE 4 AMUSES-BOUCHE POUR APÉRITIF SERVI SUR UNE ARDOISE (UNITÉ) 15,80€

UN ASSORTIMENT DE SALADES (L'ESSENTIELLE DE TOUT REPAS) :

- COEUR DE LAITUE AVEC PIQUILLOS (POIVRONS), MELVA (VARIÉTÉ DE THON)
ET ANCHOIS (2 UNITÉS) 13,80€
- SALADE “ENSALA ASA” DE VENTRÉCHE ET THON ROTI AUX TROIS POIVRES DE EL EJIDO ... 13,40€
- SALADE DU VERGER AUX CAPRES ET DOS THON CANTABRIQUE 13,00€
- SALADE DE POMME DE TERRE ALMERIENNE À LA MORUE ET AUX ORANGES 10,00€

DISPONIBLE EN SAISON:

- TOMATES RAF (AOP LA CAÑADA) AVEC DÉS D'ANCHOIS SALÉS (3 UNITÉS) 19,60€
- SOUPE DE TOMATE FROIDE D'ALMERIA AVEC JAMBON, OEUF ET SES CROUTONS 8,00€
- SAUTÉS D'ARTICHAUD AVEC PETITES COQUILLE SAINT-JACQUES ET JAMBON IBÉRIQUE .. 17,75€
- FÈVES AUX SEICHES ET CREVETTES 15,80€

**UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE ACCORDÉE À NOTRE CUISINE RÉGIONALE
SAVOUREUSE ET NUTRITIVE AVEC DES RACINES AGRAIRES, DES INFLUENCES TIRÉES DE
L'HÉRITAGE ROMAIN, AINSI QUE DES NOTES QUI ÉVOQUENT LA RECONQUÊTE, LE SOLEIL
ET LES MAISONS BLANCHIES À LA CHAUX.**

- RAGOÛT TYPIQUE D'ALMERIA (UNITÉ) 12,00€
- SOUPE ANDALOUSE (AVEC NOUILLES, DÉS DE JAMBON, OEUF) 7,00€

LAPIN “GURULLO”(AVEC RIZ/PÂTE) “El Roceipón”
POT CHAUD AU BLÉ D'ALMERIA (SEMBLABLE À L'ORGE)
“AIL ROUGE”, PURÉE DE POMME DE TERRE AVEC PAIN DE MAIS
CASSOLETTE DE THON AU PAPRIKA
POTÉE DE VIANDE ET DE CHOU (BERZA)
MIGAS (CUISSON DE MIE DE SARRASIN) SERVI DES MORCEAUX DE CHARCUTERIE
BOULETTES DE VIANDE DE VERA

PRIX PAR PORTION 10,75€

- LONGANIZA SAUCISSE ESPAGNOLE (RIZ ET HARICOTS) 14,00€
- CASSOLETTE DE LÉGUMES, RIZ ET ANCHOIS FRAIS 16,00€

**NOTEZ: QUE NOS TROIS RAGOUTS TYPIQUES ÉNUMÉRÉS CI DESSUS SONT PRÉPARÉS CHAQUE JOUR ET
SONT INCLUS DANS LE MENU DU JOUR TRADITIONNEL PRÉSENTÉ À LA PAGE SUIVANTE.**

SERVICE DE PAIN (CORNICHONS, OLIVES, AIL BLANC ET PAIN À L'HUILE) 2,75€

CHAQUE BON PLAT DEVRAIT INCLURE UNE SOURCE DE PROTÉINE, DANS CE CAS L'OEUF.....

OEUFS BROUILLÉS AVEC :

- CREVETTES SAUVAGES, ASPERGES ET POUSSÉS D'AIL TENDRES 17,25€
- JOHN DORY ROE, JULIENNE DE BUTTERNUT, COURGETTES ET ASPERGES 14,80€
- SAUTÉ DE PÉTONCLES AUX ALGUES 18,00€

OMELETTE ESPAGNOLE:

- AVEC JAMBON (JAMBON DE SÉRON AOC) AVEC DES POMMES DE TERRE CUITES AU FOUR AVEC DES OIGNONS ET DE L'HUILE D'OLIVE 9,10€
- OU AVEC DES CREVETTES D'ALMERIA AVEC SALICORNE (ASPERGES DE MER SAUVAGES) 16,25€

EN RAISON DE NOTRE SITUATION GÉOGRAPHIQUE, LES FRUITS DE MERAÏNSI QUE LES POISSONS EN MANQUENT PAS. NOTRE COTE EST PAISIBLE ET UN ESPRIT INTENSE:

- CREVETTES ROUGES DE GARRUCHA (35 à 55g chacune) (Prix au kg) 196,20€
- LANGOUSTINES D'ALMERIA (Prix au kg) 165,70€
- CREVETTES (QUISQUILLA) ALBORAN (Prix au kg) 158,00€
- CREVETTES ROUGES PREMIUM DE GARRUCHA (60 à 70g chacune)(unité) 12,00€
- MERLU OU STEAK DE POISSON LOCAL DU LEVANTE ALMÉRIENSE 18,80€
- LOTTE OU ESPADON FRIT OU GRILLÉS 19,50€
- "POTERA" CALAMARS À L'HUILE D'OLIVE VIERGE 25,00€
- JOHN DORY CUIT AU FOUR, INFUSÉ AVEC DU SHERRY 25,50€
- ASSORTIMENT DE POISSONS LOCAUX GRILLÉS 26,50€
- FILET DE ROUGET À L'AIL ET AUX AMANDES GRILLÉES 21,50€
- MORUE CONFITE AVEC SAUCE AU HOMARD..... 22,50€
- PORGY OU PANDORA FRITS À L'HUILE D'AIL LÉGÈRE 21,00€
- SÉLECTION DE POISSON FRIT DE LA RÉGION 26,50€
- "TARANTELO" DE THON ROUGE GRILLÉ (de almadraba, Barbate) 24,80€
- TURBOT GRILLÉ À LA SAUCE DE RAISINS BLANCS 22,00€
- ROUGET DE ROCHE GRILLÉ OU PETITS ROUGETS FRITS 20,50€

LES VIANDES ROTIES, LES RAGOUTS OU SIMPLEMENT LES GRILLADES SONT LES CADEAUX QUE NOUS ONT OFFERTS LES MONTAGNES, ENRICHIS PAR LES SAVEURS DISTINCTIVES DE THYM ET DE ROMARIN, UN COIN DE PARADIS:

- FILET DE BOEUF GRILLÉ (250 g) 25,50€
- RIBEYE DE VEAU FEMELLE GRILLÉ (Montes de Toledo) AU FOIE GRAS (340 g) 32,00€
- BOEUF GRILLÉ DE PREMIÈRE QUALITÉ (320 g) 29,80€
- ENTRECOTE DE BLACK ANGUS (USA) GRILLÉ (320 g) 30,50€
- **Facultatif, sauce moutarde de Dijon pour viandes rouges grillés 2,00€**
- RAGOÛT DE CHEVREUIL AU VIN ROUGE AVEC NOIX DE CAJOU ET CHAMPIGNONS 17,60€
- PORC IBÉRIQUE GRILLÉ (nourri au gland) AVEC POMMES DE TERRE ET OEUF 23,00€
- FILET DE SANGLIER SAUTÉ AVEC DES POUSSÉS D'AIL TENDRES ET DES PIGNONS DE PIN .. 22,00€
- RAGOÛT DE PERDRIX ROUGE 18,50€
- PORC "MUDÉJAR" FARCI AUX DATTES ET AUX NOIX..... 17,60€
- COTELETTES DE CHEVREUIL GRILLÉES OU FRITES AVEC POUSSÉS D'AIL TENDRES..... 19,80€
- EPAULE DE CHEVREUIL ROTI AU FOUR (Cuajadera)..... 26,50€
- SUPRÊME DE POULET FERMIER FARCI DE CONFIT DE CANARD ET DE PISTACHE 14,00€
- CUISSES DE LAPIN SAUVAGES DESOSSÉES FARCIES AU JAMBON ET AUX NOIX DE CAJOU15,90€

(LES PORTIONS DE POISSON ET DE VIANDE VARIENT ENTRE 200 ET 250 g)

NOS DESSERTS ET FRUIT CHANGENT AVEC LA SAISON, TOUT NOTRE CLIMAT ET NOTRE TERRE: VERGER, SECHERESSE, TROPICALE, NEIGE, OASIS ET JARDIN... SUR VOTRE MENU DE DESSERT, NOUS RECOMMANDONS PLUS ... MAIS POUR L'INSTANT:

- "DRUNKEN" GATEAU FAIT MAISON 6,80€
- DATE SPONGE 5,80€
- MILLE-FEUILLES FOURRÉES À LA CRÈME DE CHOCOLAT ET GLACE DE NOUGAT 5,95€
- ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON 7,25€

Tous nos prix incluent la TVA

H/AL/00423

BONNE DEGUSTATION ET BON APPETIT

Antonio.

75

ANIVERSARIO

1947-2022

Hotel Restaurante Terraza Carmona

C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).

Reservas: 950 390 188 - 950 390

www.terrazacarmona.com

Suivre nous  



1 Sol Repsol depuis 2004.



MICHELIN BIB GOURMAND
2024



Distintivo de
calidad Categoría
Oro en hostelería
y restauración

#alimentosdespaña

Premio Nacional Alimentos
de España a la Restauración
XXIII Edición



Premio Asempal
Excelencia
Gastronómica 2019

...Y aunque escapa a la memoria
en qué edad su rango empieza,
con el tesón y firmeza
de sus tiempos de esplendor
sabe guardar el honor
que le impone su nobleza...
La muy noble y muy leal
y excelentísima Vera
la ciudad que por bandera
tiene estandarte imperial.

"Canto a Vera" J.M. Alvarez de Sotomayor

